



DACASTELLO

Ribolla Gialla Venezia Giulia I.G.T.

Vino beverino e versatile, la Ribolla Gialla è emblema della tradizione vitivinicola friulana.

Il suo inconfondibile aroma floreale e l'equilibrio perfetto al palato, fanno della Ribolla Gialla Venezia Giulia I.G.T.

Dacastello un bianco elegante e fresco, omaggio al sole settembrino, quando

*per le vie del borgo
dal ribollir dei tini
da l'aspro odor dei vini
l'anime a rallegrar.*



*Ribolla
Gialla
Venezia
Giulia
I.G.T.*



UVE 100% Ribolla Gialla

DENOMINAZIONE Ribolla Gialla I.G.T. Venezia Giulia

AREA DI PRODUZIONE Provincia di Gorizia, Friuli Venezia Giulia, Italia

CLIMA Temperato e ventilato con una buona escursione termica tra il giorno e la notte

VINIFICAZIONE Diraspatura e pressatura soffice delle uve, decantazione statica a freddo. La fermentazione avviene a temperatura controllata, infine il vino riposa sulle fecce nobili fino al periodo d'imbottigliamento

ALCOL 12°

TEMPERATURA DI SERVIZIO 8-10°

FORMATO 0,75 L

BEVIBILITA' Il vino è imbottigliato in vetro, non ha quindi scadenza. Si consiglia uno stoccaggio in ambiente fresco e asciutto. Per apprezzare al meglio le qualità si consiglia di consumarlo entro 36 mesi

COLORE Giallo paglierino

PROFUMO Bouquet delicato e floreale con sentori di fiori di acacia

SAPORE Al palato è fresco, vellutato, ma allo stesso tempo acido e persistente

ABBINAMENTO Ideale con antipasti, prosciutto crudo di San Daniele, salmone affumicato e cibi della cucina tradizione friulana.

CODICE EAN BOTTIGLIE	8053013230522
----------------------	---------------

CODICE EAN CARTONE	8053013231451
--------------------	---------------

BOTTIGLIE PER CARTONE	6
-----------------------	---

CARTONI PER STRATO	21
--------------------	----

CARTONI PER PEDANA	105
--------------------	-----

PESO LORDO BOTTIGLIA	1149 gr
----------------------	---------

PESO LORDO CARTONE	7058 gr
--------------------	---------